Fundación Sin Fines de Lucro
Declarada de interés especial por la Legislatura del Gobierno de la Ciudad

www.cineclubnucleo.com.ar

Exhibición n° 7137 Domingo 7 de junio de 2009
Temporada n° 56 **Cine GAUMONT**

ESTÓMAGO – UNA HISTORIA GASTRONÓMICA (*Estômago,* Brasil / Italia - 2007). *Dirección*: MARCOS JORGE. *Guión:* Cláudia da Natividade, Fabrizio Donvito, Marcos Jorge, Lusa Silvestre. *Fotografía:* Toca Seabra. *Música original:* Giovanni Venosta. *Montaje*: Luca Alverdi. *Diseño de sonido:* Jean-Christophe Casalini. *Dirección de arte:* Jussara Perussolo. *Vestuario*: Marisol Urban Grossi. *Elenco:* João Miguel (Nonato), Fabiula Nascimento (Íria), Babu Santana (Bujiú), Carlo Briani (Giovanni), Zeca Cenovicz (Zulmiro), Paulo Miklos, Jean Pierre Noher (Duque), Andrea Fumagalli (Francesco), Betina Belli (dueña de la pensión), Luiz Brambila (Lambari), Ed Canedo (travesti), Adriano Carvalhaes (Suely), Altamar Cezar, Syd Correa, Rodrigo Ferrarini, Lilian Marchiori (Rita), Pedro Moreira (Edson), Helder Silva, Marcel Szymanski, Tino Viana, Marco Zenni. *Productor*: Marco Cohen, Cláudia da Natividade, Fabrizio Donvito. *Prodcutores ejecutivos*: Cláudia da Natividade. *Productoras*: Zencrane Filmes, Indiana Production Company. *Duración original:* 100’.

Este film se exhibe por gentileza de Primer Plano Film Group y El Festival de Cine por los Derechos Humanos

El film

En este film se relatan las andanzas de Raimundo Nonato, contadas paralelamente en dos tiempos: durante su época de libertad, y cuando está encerrado en prisión por un terrible crimen, cuya naturaleza exacta se va a ocultar al espectador hasta el final. Es un hombre de pueblo, se diría que ingenuo y más bien demasiado inocente para algunas de las cosas que le ocurren. Recién llegado a la ciudad y muy hambriento, recala en un bar donde tras tomar un bocado, explica que no tiene con qué pagar. El dueño le propondrá fregotear y darle techo por esa noche, lo que es el inicio de una relación laboral. Porque resulta que Nonato tiene una mano especial para la cocina, y las "coxinhas" que prepara consiguen un gran éxito entre los clientes. Una de ellos es Íria, una prostituta, con la que Nonato inicia una relación. El éxito culinario propiciará un mejor puesto de trabajo para Nonato en un restaurante. La narración del cambio de estatus, se alterna con su ingreso en la cárcel y la relación con sus compañeros; y también en este nuevo entorno va a ir gozando progresivamente de mejor consideración, cuando los otros presos descubren lo bien que se le da cocinar, algo que ayuda a mejorar de modo sustancial la habitual bazofia que preparan en el penal.

2008 ha sido un buen año para el cine brasileño. **Tropa de élite** ganó el Oso de Oro en Berlín, y ahora esta especie de cuento siniestro llamado **Estómago – Una vida gastronómica** se ha hecho con la Espiga de Oro de la Seminci de Valladolid, y con el premio al mejor actor, un sorprendente João Miguel. La película puede definirse como un gran estudio de personaje, donde el director, Marcos Jorge, se las arregla para mantener el *suspense* acerca de qué hechos han conducido a Nonato a la cárcel, a la par que hace que lo narrado en cada tiempo reverbere en el otro, de modo que el conjunto sale poderosamente reforzado. El cineasta demuestra tener un buen sentido del ritmo y de la composición de los planos, de colores muy vivos, utiliza muy bien la música y los motivos culinarios, y sabe además conferir autenticidad a las distintas relaciones que se van tejiendo. La presencia de la voz en *off* del protagonista, erigido en narrador, lejos de cansar, está muy medida y sirve para establecer la continuidad perfectamente. Hay humanidad en los personajes, en su catálogo de virtudes y vicios, podemos entenderles incluso en su inmoralidad.

(Extraído de www.decine21.com)

Apuramos los últimos días del año, en los que el ritmo de presentaciones parece no cesar. Esta mañana hemos conocido a Marcos Jorge, director de la exitosísima **Estómago...,** título con el que se llevó en la última Seminci la Espiga de Oro a la Mejor Película, así como los premios al Mejor Actor, al Mejor Director Novel y el Premio del Jurado Joven. Tras manifestar lo complicado que le resultaba presentar su film a un público nuevo, ha explicado el origen de este proyecto: «la génesis está en un relato de Lusa Silvestre acerca de una persona que cocina en la cárcel. Cuando recibí el texto, inmediatamente nos pusimos manos a la obra, porque me fascinó el tema del poder de lo culinario». Lo cierto es que la gastronomía es una de las obsesiones del realizador, «y un director ha de reflejar estas cosas en su trabajo. Otro de mis temas favoritos es la cosmología, a la que espero dedicar en breve un film; de hecho, estaba embarcado en un proyecto sobre esta cuestión cuando Lusa me pasó su cuento. Además, me encanta el hecho de que se centra en la baja culinaria, no en las delicatessen. Y es la primera cinta que habla sobre la gastronomía en Brasil».

Sorprende la elaboración y planificación de la película, máxime para tratarse de una ópera prima. «Todo está muy pensado, casi al detalle ─ha comentado el cineasta─. Creo que plasmo mucho de mi experiencia italiana, donde viví diez años y estudié cine. Lo hemos dispuesto todo con mucha atención, con la idea de trasladar al espectador las experiencias que viven los protagonistas». Y por supuesto, hay una parte importante de reflejo del orden social del país carioca: «es evidente, pero no pretendemos aportar un enfoque paternalista, sino demostrar la capacidad del individuo para liberar sus cadenas mediante su talento». Es, en definitiva, una «diatriba no ingenua, como ha logrado captar la crítica española, algo que me halaga y me satisface enormemente». Algo que ha sorprendido a Marcos Jorge es la recepción que ha tenido la propuesta en Brasil, donde se ha convertido en la cuarta película más vista este año, además de hacerse con cuatro galardones en el Festival de Río de Janeiro, entre ellos los de Mejor Película y Mejor Actor.

Pero **Estómago**... va a dar mucho más que hablar. Ha triunfado en Bélgica y Holanda, además de pasar por los festivales de Roma y Berlín con gran aceptación; de hecho, en la Berlinale Jorge quedó impresionado por la reacción del público, «que estuvo riéndose durante todo el metraje, es muy peculiar cómo cada sociedad aprecia ciertas cosas de manera diferente a otras». Como no podía ser de otro modo, los americanos tienen pensada una versión, que tomará la forma de dos episodios de televisión, aunque más peculiar es el caso griego, donde ya se está preparando un remake. Incluso Taiwán se ha rendido a los encantos de esta historia deliciosa, lo que no deja de llamar la atención dada la escasa distribución del cine brasileño: «parece que los únicos filmes que viajan más allá de mi país son aquellos excesivamente localistas, centrados en el fútbol, la violencia o las favelas. La repercusión internacional que estamos logrando ha sido toda una sorpresa, máxime porque muchos medios no saben cómo catalogar la obra, como una comedia o un drama. Me encanta la mixtura de géneros, es lo que he buscado, porque creo que se ha perdido en cierto modo esa comedia ligera que sabe hablar de cosas importantes divirtiendo».

En cuanto a las influencias del realizador, son abundantes, por supuesto. «De Marco Ferreri he tomado la visceralidad de **La gran comilona,** por ejemplo. Las películas gastronómicas siempre tienen títulos bonitos, como **El festín de Babette** o **Como agua para chocolate**. No quería que en nuestro caso fuese así; de hecho, busco un poco la "indigestión" del espectador, que acabe incluso saturado ante la presencia de tanta comida y tanto plato, invitando a reflexionar sobre los peligros del exceso». Otros referentes encontramos en «Sergio Leone, Fellini o Buñuel, en lo que respecta a dibujar las relaciones entre los personajes. Incluso la música está muy marcada por maestros como Nino Rota o Ennio Morricone». Y a pesar de que se anuncia **Estómago...** como una historia de poder, sexo y gastronomía, el aspecto carnal no es tan relevante y explícito como puede parecer. «Bueno, esto es un poco por un pudor personal ─ha confesado─. En Brasil se desarrolló durante los años 60 y 70 una especie de subgénero llamado "porno chanchada", grosero y lleno de palabrotas. Los cineastas de mi generación estamos influenciados por este hecho, es como un pecado». ¿Se ha despertado vuestro apetito? A partir de este viernes podréis saciarlo en los cines de toda España.

(Jorge Arce, 17 de diciembre de 2008, extraído de www.labutaca.net)

La receta de un buen guión es como la receta de un buen plato: se pueden dar los ingredientes, se puede indicar el modo de prepararlo, incluso se pueden contar los secretos del cocinero, pero si el que prepara el plato no tiene "buena mano para la cocina" el plato no quedará bien. Cocinar y hacer cine tienen mucho en común: al igual que el cocinero, el director mezcla elementos heterogéneos buscando una armonía en el resultado final. En ese sentido, se podría decir que **Estómago**... es un plato fuerte,

de gusto definido, agridulce en algunos momentos, salado otras, y que termina dejando un gusto amargo en la boca.

Para rodar el film, tuvimos que hacer frente a varios desafíos. En primer lugar, la productora Cláudia da Natividade se acogió au n famoso acuerdo de coproducción entre Brasil e Italia que existía desde 1974 pero que nunca se había utilizado plenamente. Con mucho trabajo y paciencia, consiguió descifrar los recorridos previstos en la ley y logró que los organismos brasileños e italianos aprobasen la coproducción de la película: gracias a este trabajo, **Estómago…** pudo ser terminada en Europa. Otro gran desafío fue rodarla con un millón de reales (312.000 euros), suma del Premio de Producción de Películas de Bajo Presupuesto de Ministerio de Cultura brasileño. Filmando como lo hicimos, en cinco semanas, con un equipo numeroso, una película relativamente compleja y con muchas necesidades de producción no habríamos podido hacerlo así en São Paulo, pero nos trasladamos a Curitiba, donde conseguimos controlar mucho mejor los costes y optimizar recursos, y donde contamos con el apoyo del estado de Curitiba y del Ayuntamiento, que nos facilitaron el acceso a muchas localizaciones. Pero tal vez el mayor desafío fue no caer en los clichés que permean la historia: los presos oprimidos, una prostituta deprimida, un italiano melodramático, la comida pasteurizada, etc. Desde el primer momento, tuve el propósito de hacer una película sobre la cocina, pero modesta, de bar, para que fuera diferente de otras películas que abordan el tema pero hablando de alta cocina y restaurantes elegantes. Lo que quería era que **Estómago**… fuera una declaración de amor a la culinaria. Tanto en las palabras de Giovanni, como en las de Iria o de Bujiú, la comida es un amor que satisface a todos.

(Notas del director de diciembre de 2008, extraídas de Alta Films-NOTICINE.com)

SOLICITAMOS APAGAR LOS CELULARES DURANTE LA EXHIBICIÓN

Usted puede confirmar la película de la próxima exhibición llamando al 48254102, o escribiendo a nucleosocios@argentina.com

Todas las películas que se exhiben deben considerarse **Prohibidas para menores de 18 años.**